

molde muy engrasado.
Crema para decorar. - 375 gramos de
azúcar entera, $\frac{3}{4}$ de taza de agua
10 gotas de limón, 3 yemas, 200 gramos
de mantequilla, $\frac{1}{2}$ copita de jerez
ú oporto almendras u avellanas
tostadas.

Se hace tomar punto el azúcar con
el agua y limón, esto se hace tomar
punto de goma o gelatinoso,
esto se agrega a las yemas bien ba-
tidas, y se bate hasta que se enfríe
y espese, después se mezcla con la
mantequilla batida, se tiñe a
color naranja o melón y se decora
la torta.

Torta Progreso

5 claras, 200 grs. de azúcar, 150
gramos de almendras molidas
Se baten las claras firmes y se le
agrega el azúcar poco a poco, y
las almendras molidas; se pone
al horno en papeles con aceite,

molde muy engrasado.

Crema para decorar. - 375 gramos de
azúcar entera, $\frac{3}{4}$ de taza de agua
10 gotas de limón, 3 yemas, 20 gramos,
de mantequilla, $\frac{1}{2}$ copita de jerez
ú oporto almendras u avellanas
tostadas.

Se hace tomar punto el azúcar con
el agua y limón, esto se hace to-
mar punto de goma o gelatinoso,
esto se agrega a las yemas bien ba-
tidas, y se bate hasta que se enfríe
y espese, después se mezcla con la
mantequilla batida, se tiñe a
color naranja o melón y se decora
la torta.

Torta Progreso

5 claras, 200 grs de azúcar, 150
gramos de almendras molidas
Se baten las claras firmes y se le
agrega el azúcar poco a poco, y
las almendras molidas; se pone
al horno en papeles con aceite,

para que cada capa sea del grosor de 1 sol, el horno tiene que ser de temperatura regular y hay que tener mucho cuidado para sacar las capas del papel

4 yemas, 150 grms. de azucar, 1 taza de café con leche.

Se pone ha hervir, el café la leche y el azucar, se saca del fuego y lentamente se le agrega las yemas ligeramente batidas una vez colado se pone al fuego lento, sin dejar de mover hasta que enfrie, esta crema se mezcla con la mantequilla que se bate muy bien se rellena la torta y se decora.

Torta Montavana

170 grs. de harina, 170 grs de azucar
150 grs de mantequilla, 50 grs de almendras, 25 grs de piñones
1 huevo, 4 yemas buquete de 1 limón
Se trabaja bien. y cuando esten

para que cada capa sea del grosor de 1 sol, el horno tiene que ser de temperatura regular y hay que tener mucho cuidado para sacar las capas del papel

4 yemas, 150 grms. de azucar, 1 taza de café con leche.

Se pone ha hervir, el café con la leche y el azucar, se saca el jugo y lentamente se le agrega las yemas ligeramente batidas una vez colado se pone al fuego lento, sin dejar de mover hasta que enfrie, esta crema se mezcla con la mantequilla que se bate muy bien se rellena la torta y se decora.

Torta Montavana

170 grs. de harina, 170 grs de azucar
150 grs de mantequilla, 50 grs de almendras, 25 grs de piñones
1 huevo, 4 yemas buquete de 1 limón
Se trabaja bien, y cuando esten